

Stilvoll und festlich feiern auf dem...

Lüßmann's Hof

Feiern · Café · Restaurant · Veranstaltungen · Catering

Tel.: 05084 - 53 43

www.luessmannshof.de · E-mail: luessmannshof@t-online.de



29313 Hambühren · Im Dorfe 9

Buffets

für Ihre Feierlichkeit bei uns im Haus

Für eine maximale Preistransparenz und zu Ihrer vollen Kostenkontrolle können Sie unsere Menüs und Buffets aus unserem einfachen Baukastensystem selbst zusammenstellen.



Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Für schöne Momente im Leben...

Sie haben Grund zum Feiern?

Die Organisation Ihrer Veranstaltung bedarf im Vorfeld ein hohes Maß an Vorbereitung und Planung.

Ob es sich um ein Familienfest, eine Hochzeit, eine Firmenfeier, einen Empfang handelt, wir stehen Ihnen stets zur Seite und sind Ihr kompetenter Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung!

Legen Sie die Geschicke dieses einzigartigen Tages in unsere erfahrenen Hände.

Dabei sind Individualität und Flexibilität für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere Aufgabe ist es, Ihre Träume zu erfüllen.

Diese Informationsmappe soll Ihnen einen ersten Einblick in unsere vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten geben.

Unser Küchenteam unter Leitung von Jan-Christian Gerke freut sich darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.

Darüber hinaus berücksichtigen wir natürlich Ihre ganz persönlichen Anregungen, Wünsche und Vorstellungen.

Alle Vorbereitungen besprechen wir gern mit Ihnen - bitte bis vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin. Die endgültige Personenanzahl benötigen wir spätestens bis 2 Tage vorher, diese wird auch die Mindestberechnungsgrundlage sein.

Damit wir genügend Zeit für Ihre Absprache mit Weinempfehlung, Dekoration, Tischplan und vieles mehr haben, bitten wir um vorherige Terminabstimmung unter der Telefonnummer +49 05084 53 43

Wir freuen uns bereits heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

herzlichst

Ihre Familie Gerke

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unser Präsent zu Ihrer Feierlichkeit:

- ☞ *Kostenfreies Essen und Trinken für Ihren DJ und Ihren Fotografen!*
- ☞ *Sie zahlen bei uns keine Raummiete!*
- ☞ *Kein Tellergeld bei mitgebrachten Torten!*
- ☞ *Kinder von 0 - 6 Jahre genießen kostenfrei!*
- ☞ *Spielmöglichkeiten für Kinder - Outdoor*
- ☞ *Wickelraum*

Noch mehr Gründe Ihren schönsten Tag bei uns zu verbringen:

- ☞ *Idyllische Ruhe – fernab von jeglichem Straßenlärm*
- ☞ *Freie Trauung im nostalgischen Innenhof unter altem Baumbestand möglich!*
- ☞ *Unser Festsaal ist klimatisiert!*
- ☞ *behindertengerechte Räumlichkeiten und Sanitäreanlagen!*
- ☞ *kostenfreies WLAN*

vegetarisch & vegan

Sie wissen, dass einige Ihrer Gäste die vegetarische oder vegane Küche bevorzugen? Sprechen Sie uns an! Wir finden etwas Leckeres.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.


Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unsere Frühstückvarianten


...ab 25 Vollzahlern !!!

Frühstück 1

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit
geräuchertem Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischte Aufschnitt – Platte
bunt garniert
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse,
Brie und Camembert
Tomate Mozzarella mit feinem
Basilikum - Pesto
süßer Quark
Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft
und Apfelsaft


15,50 €/p.P

Frühstück 2

warmer Pfannenschlag mit
Bratkartoffeln und saurer
Gurke
Rührei, krosser Bacon
Marmelade, Nutella, Honig
gemischte Aufschnitt - Platte
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse,
kleine Schnitzel
Minifrikadellen
herzhafte Landjäger
alles bunt garniert
Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee

19,90 €/p.P

Frühstück 3

Italienische Spezialitäten
Chilimett mit Zucchini und
Tomatenwürfeln
Rührei mit getrockneter
Tomate und feinem Lauch
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
gemischte Aufschnitt - Platte
Käseplatte mit Schnittkäse,
Grana Padano und Brie
Tomate Mozzarella mit feinem
Basilikum -Pesto
umfangreiche Anti Pasti Auswahl
mit eingelegten Oliven –
gefüllte Peperoni
mariniertes Gemüse
Schweine - Carpaccio mit
Thunfischsoße
Stracciatella - Quark
Brot, Brötchen, Butter

Kaffee, Tee und Orangensaft
und Apfelsaft

18,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

...ab 25 Vollzahlern !!!

Unsere Brunch - Varianten

Brunch-Buffet 1

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit
geräuchertem Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse,
Brie und Camembert
Tomate Mozzarella
mit feinem Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
Eisbergsalat mit Mandarinen
und
fruchtiger Schmand-Creme
☞
Schweinefilet im italienischen
Landschinken Mantel frisches
Gartengemüse
Kartoffel-Drillinge
Mousse au chocolat
frischer Obstsalat
☞
Kaffee und Tee, Orangensaft
& Apfelsaft

25,50 €/p.P

Brunch-Buffet 2

Rührei, krosser Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräuchertem
Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie
und Camembert
Tomate Mozzarella mit
feinem Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
Eisbergsalat mit Mandarinen,
fruchtiger Schmand-Creme
☞
Penne-Pfanne mit gegrillten
Paprika, Zucchini und pikanten
Hähnchenstückchen
Gnocchi-Pfanne mit frischem
Brokkoli und Champignons in
Basilikumsoße
Vanilleschaum mit frischem Obst
☞
Kaffee und Tee, Orangensaft &
Apfelsaft

21,90 €/p.P

Brunch-Buffet 3

Rührei kross gebackener Bacon
Müsli und Milch
Marmelade, Nutella, Honig
Fischauswahl mit geräuchertem
Lachs,
Graved Lachs und Forelle
gemischter Aufschnitt
feines Zwiebelmett
Käseplatte mit Schnittkäse, Brie
und Camembert
Tomate Mozzarella mit feinem
Basilikum-Pesto
Brot, Brötchen, Butter
Eisbergsalat mit Mandarinen und
fruchtiger Schmand-Creme
☞
Kasseler - Braten auf Sauerkraut
mit herzhafter Speck-Zwiebelsoße
und Kartoffelgratin
Rote Grütze mit Vanillesoße
☞
Kaffee und Tee, Orangensaft &
Apfelsaft

23,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Sie möchten nicht gleich mit dem Buffet starten und Ihre Gäste sollen sich erst in Ruhe unterhalten und einen kleinen Snack vorweg einnehmen können?

Auch hierfür haben wir die passende Lösung:

Kleinigkeiten zum Empfang als „flying Buffet“

kleine Blätterteigteilchen gefüllt mit:

- ☞ Würstchen
- ☞ Olivencreme
- ☞ Spinat
- ☞ Paprika
- ☞ Rosmarinfrischkäse

pro Stck. 1,45 €

kleine Gläser gefüllt mit

- ☞ Spaghettisalat & Garnele
- ☞ Tomate – Mozzarella und Basilikumpesto
- ☞ Anti Pasti

pro Stck. 3,30 €

kleine Baguettescheiben belegt mit

- ☞ Tomatenwürfeln und Pesto
- ☞ Kräuterquark
- ☞ Tomatenquark

pro Stck. 2,75 €

hausgemachter Flammekuchen – in mundgerechte Stückchen geteilt

- ☞ mit Speck und Zwiebeln
- ☞ mit Tomate und roten Zwiebeln
- ☞ mit Tomate und Mozzarella

pro Stck. 8,90 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe: feine hausgemachte Suppen

Egal welche Suppe - ein Preis (pro Person)! Treffen Sie Ihre Wahl!
Tischservice in Terrinen auf dem Tisch mit Nachservice.

- ☞ traditionelle „Hambührener Hochzeitsuppe“
mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen
- ☞ feine Gemüsebrühe
mit Julienne von frischem Gemüse der Saison
- ☞ kräftige Rinderbrühe
mit Spätzle und Gemüsestreifen
- ☞ feine Erbsencreme
mit Garnelen und Sahne
- ☞ Tomatencreme
mit Basilikumsahne
- ☞ leichte Möhrencreme
mit Tomatensahne
- ☞ Kartoffelsuppe von der Heidekartoffel
mit gebratenen Würstchenscheiben
- ☞ Kartoffel-Lauchcreme
mit Sahne
- ☞ Champignonsüppchen
mit Champignonscheiben
- ☞ feine Kressecreme
mit Champignonstreifen

Saisonal

- ☞ Spargelcreme
mit Spargelstückchen und Sahne
- ☞ Kürbiscreme
mit Chili und gerösteten Kürbiskernen
- ☞ feine Gänsebrühe
mit Gänsefleisch und Gemüsegewürfen
- ☞ Grünkohlcreme
mit Schmand

kalte Suppen an heißen Tagen

- ☞ Gazpacho
- ☞ Gurkensüppchen mit Dill und Joghurt

5,80 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe: *liebevoll dekorierte kalte Platten*

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der jeweiligen Preisgruppe bis zu **fünf Varianten** auswählen.

Preisgruppe 1

- ☞ Antipasti kleine Auswahl
- ☞ Eierplatte „ Lüßmann's Hof“
- ☞ Tomate Mozzarella mit Basilikum - Pesto
- ☞ Käsewürfel an hellen und dunklen Weintrauben
- ☞ gemischte Salamiplatte

3,40 €/p.P

Preisgruppe 2

- ☞ saftige Melone mit Schinken ummantelt
- ☞ gemischte Schinkenplatte
- ☞ gemischte Bratenplatte
- ☞ herzhaft Pfefferbeißer
- ☞ gemischte Käseplatte, bunt garniert mit Weintrauben & Salzgebäck
- ☞ Geflügelfleischplatte
- ☞ deftige Minifrikadellen an Gewürzgurken
- ☞ Matjesröllchen

5,50 €/p.P

Preisgruppe 3

- ☞ Anti Pasti, große Auswahl
- ☞ Vitello Tonnato, Kalbsfleisch nappiert mit feiner Thunfischsoße
- ☞ gemischte Fischplatte mit Forelle und geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich
- ☞ zartes Carpaccio vom Rind mit Rauke und Grana Padano
- ☞ Roastbeef - Röllchen mit feinem Frischkäse und Rucola
- ☞ zarte Entenbrust Tranchen mit Orangenfilets

7,70 €/p.P

Produktgruppe: *Brotauswahl*

gemischter Brotkorb mit Graubrot, Baguette und Partybrötchen

Butter

1,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe: *feine Salatauswahl*

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der jeweiligen Preisgruppe **drei Varianten** auswählen.

Preisgruppe 1

- ☞ Blattsalate mit knusprigen Croutons
- ☞ hausgemachter Bohnensalat
- ☞ Rotkohlsalat mit feinen Orangenfilets
- ☞ Eisberg - Garnelensalat
- ☞ gemischtes kleines Salatbuffet
- ☞ Eisbergsalat mit Mandarinen an frischer Schmandcreme
- ☞ bunter Spaghettini – Salat

3,30 €/p.P

Preisgruppe 2

- ☞ Eisbergsalat mit gebratenen Zucchini & Champignons
- ☞ Kartoffelsalat nach „Art des Hauses“ mit Essig & Öl
- ☞ Kartoffelsalat nach „Art des Hauses“ mit Mayonnaise
- ☞ bunter Nudelsalat
- ☞ Weißkrautsalat mit Essig & Öl
- ☞ Weißkrautsalat mit frischer Buttermilch
- ☞ hausgemachter Gurkensalat mit Dill
- ☞ hausgemachter Möhrensalat mit Apfelstückchen
- ☞ Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln

4,40 €/p.P

Preisgruppe 3

- ☞ knackiger Feldsalat mit Radiccio & getrockneten Tomaten
- ☞ knackiger Feldsalat mit Linsen
- ☞ Raukesalat mit Grana Padano *oder* mit Cherrytomaten
- ☞ feiner Geflügelsalat mit Mandarinen
- ☞ Heringssalat
- ☞ farbenfroher Schichtsalat mit Gemüse

4,80 €/p.P

Wählen Sie aus unserer Dressing - Vielfalt!

American-, Italian -, French-, Honig - Senf -, Zitrone – Joghurt – Dressing.

Essig & Öl Menagen, diverse Sorten, finden Sie auf dem Salatbuffet.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe : Hauptgänge

Zu dem angegebenen Preis können Sie aus der jeweiligen Preisgruppe **zwei Varianten** auswählen. Die Beilagen wählen Sie aus den kommenden Seiten – diese sind im Preis bereits enthalten.

Preisgruppe 1

- ☞ zarter Schinkenbraten mit Zwiebelsoße
- ☞ herzhafter Krustenbraten vom Schwein, Speck - Zwiebelsoße
- ☞ herzhafter Braten vom Schweinerücken, Champignonsoße
- ☞ vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse
- ☞ Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen, Tomaten - Kräutersoße
- ☞ Gnoccipfanne mit Brokkoli an Basilikumsoße
- ☞ Hähnchenbrust in frischem Lauchrahm
- ☞ zartes Gulasch vom Schwein
- ☞ Geschnetzeltes „Gyros Style“ mit Tzatziki

Preis für
Beilagen in den
Hauptgängen
bereits enthalten!

14,90 €/p.P

Preisgruppe 2

- ☞ feiner Schmorbraten vom Rind, Rosmarinsoße
- ☞ saftiger Kasselerbraten in feiner Bratensoße
- ☞ Putenbraten „Apfel & Traube“
- ☞ zarte Roulade vom Schwein, klassisch gefüllt
- ☞ Hähnchenbrustfilet „Tomate & Mozzarella“
- ☞ feines Rindergulasch mit Paprika und Champignons
- ☞ pochiertes oder gebratener Rotbarsch, Zitronen – Buttersoße auf Gemüsebett
- ☞ gebratener Steinbeißer, Zitronen – Buttersoße auf Gemüsebett

18,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Preisgruppe 3

- ☞ Entenbrust in Orangensauce
- ☞ herzhafter Hirschbraten an Bratenjus und Preiselbeer - Birnen
- ☞ Wildschweinbraten an Bratenjus und Preiselbeer – Birnen
- ☞ saftiges Schweinefilet in Tranchen, Basilikumsoße
- ☞ Roulade vom Rind, klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- ☞ feiner Lammbraten in Rosmarinsoße
- ☞ Kalbsbraten an heller Champignonsoße
- ☞ Putenroulade mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt
- ☞ pochierter Lachs, auf Blattspinat, Hollandaise
- ☞ gebratener Lachs, auf Blattspinat, Hollandaise

Preis für
Beilagen in den
Hauptgängen
bereits enthalten!

25,90 €/p.P

Preisgruppe 4

- ☞ feines rosa Roastbeef, Rosmarinjus
- ☞ Rehbraten, dazu gefüllte Birnen und Preiselbeeren
- ☞ Kalbsrouladen, mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
- ☞ Zander auf der Haut gebraten an Dillschaum
- ☞ zarter Heidschuckenbraten nach „Lüßmann's Art“

32,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe: Sättigungsbeilagen

Wählen Sie bis zu **drei Varianten** aus den Sättigungsbeilagen. Der Preis ist bereits in den Hauptgängen enthalten!

- ☞ Reis
- ☞ Heidekartoffeln
- ☞ hausgemachtes Kartoffelpüree
- ☞ gebackene Drillinge mit Rosmarin
- ☞ Herzoginkartoffeln
- ☞ Kroketten
- ☞ Kartoffelröstinchen
- ☞ marinierte Gnocchi
- ☞ Kartoffelknödel mit Kräutern
- ☞ schwäbische Spätzle
- ☞ Pasta
- ☞ Kartoffelgratin
- ☞ gebratene Schupfnudeln
- ☞ Tortellini mit Ricotta - Füllung
- ☞ hausgemachter Kartoffelsalat
- ☞ Käsespätzle mit Zwiebeln und Petersilie

Preis für
Beilagen in den
Hauptgängen
bereits enthalten!

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Produktgruppe : Gemüsebeilagen

Wählen Sie bis zu **vier Varianten** aus den Gemüsebeilagen. Der Preis ist bereits in den Hauptgängen enthalten!

- ☞ Kohlrabi
- ☞ feine Erbsen
- ☞ Blumenkohl
- ☞ zarter Rosenkohl
- ☞ Möhrchen mit Petersilie
- ☞ Rotkohl/ Apfelrotkohl
- ☞ Sauerkraut/ mit Speckwürfeln
- ☞ grüne Bohnen/ mit Speckwürfeln
- ☞ Rosenkohl/ mit Speckwürfeln
- ☞ gebratene Champignons
- ☞ Broccoli mit Mandeln
- ☞ Schwarzwurzel in Soße
- ☞ Wirsing in Rahm
- ☞ Spitzkohl in Rahm
- ☞ Champignons in Rahm
- ☞ geschmorter Kürbis n. Saison
- ☞ Grünkohl n. Saison

Preis für
Beilagen in den
Hauptgängen
bereits enthalten!

oder feines Grillgemüse, bestehend aus: Paprika, Zucchini, Möhren und Champignons

Gemüse der Saison

wie z.B. Spargel oder Pfifferlinge

zzgl. 4,50 €/ p.P.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Dessertauswahl ... zwei Varianten - ein Preis!

- ☞ hausgemachter frischer Obstsalat
mit Vanillesoße
- ☞ frische Zitronencreme
mit Sahne und Pistazien
- ☞ Panna Cotta
mit feiner Erdbeersoße
- ☞ Welfenspeise ohne Alkohol
- ☞ hausgemachtes Tiramisu
mit Kakaohaube
- ☞ feines Schokoladen Mousse
mit Sahne und Schokoladenchips
- ☞ Vanilleschaum
mit frischem hausgemachten Obstsalat
- ☞ Williamsbirnen
mit Schokoladen Mousse gefüllt und Vanillesoße
- ☞ Quarkcreme
mit Weintrauben
- ☞ Buttermilch - Schmand
mit roter Fruchtsoße
- ☞ Mohn Mousse
mit roter Grütze
- ☞ Vanille-Sahnepudding
mit Kirschen
- ☞ Rote Grütze
mit Vanillesoße

Jedes Dessert ein Preis !

4,10 €/ p.P.

Früchte der Saison

- ☞ frische Erdbeeren mit Vanilleschaum
- ☞ frische Blaubeeren mit Vanilleschaum

5,00 €/ p.P.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

...und nach einem ausgiebigen Spaziergang oder zu späterer Stunde noch ein Stückchen aus unserem feinen Torten- und Kuchensortiment aus eigener Hausbäckerei.

hausgemachter Blechkuchen:

- ☞ Mandelrahmkuchen
- ☞ Apfelkuchen mit Eieguss
- ☞ Apfelkuchen gedeckt
- ☞ Zwetschgen gedeckt
- ☞ Rhabarber gedeckt
- ☞ Kirschen gedeckt
- ☞ Erdbeere mit Vanillepudding
- ☞ Blaubeere mit Vanillepudding



Nur ganze Blechabnahme - 20 Stk möglich

pro Stck. 2,00 €

Torten mit 16 er Schnitt:

- ☞ Himbeerschichttorte mit Sauerrahm und Himbeeren, Biskuitboden
- ☞ Mohn - Marzipantorte, mit Sahne und Mohnboden
- ☞ Käsekuchen
- ☞ Eierlikör – Mohntorte, Mohnboden, Pfirsichen, Joghurt
- ☞ Buchweizentorte, Buchweizenboden, Preiselbeeren, Sahne
- ☞ Nusstorte, Nussboden, Preiselbeeren, Sahne
- ☞ Philadelphia Torte, Mandelboden, Frischkäse, Sauerrahm, Früchte
- ☞ Schneeballtorte, Biskuitboden, Sauerrahm, Mandarinen
- ☞ Schwarzwälder – Kirsch - Torte, Kakaoboden, Kirschwasser, Kirschen, Sahne
- ☞ Stachelbeere - Baiser -Torte, Biskuitboden, Sahne, Stachelbeeren
- ☞ Schokoladen - Birnentorte, Kakaoboden, Schokoladensahne, Birnen
- ☞ Aller - Paradiestorte, Biskuitboden, Haselnuss-Buttercreme
- ☞ Hermann's Heide Torte – Buchweizenboden, Preiselbeeren, Sahne & Marzipandecke

pro Torte 38,40 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

...oder noch was Herzhaftes!

liebevoll garniert, belegte 1/2 Scheiben Brot mit:

- ☞ Mettwurst
- ☞ geräucherten Schinken
- ☞ Kassler
- ☞ Bierschinken
- ☞ Zwiebelmett
- ☞ Gouda
- ☞ Brie

pro Stck. 1,70 €

Unser Special

„Rustikale Platte“

*herzhafte Mettenden
saftige Minifrikadellen
Käsevariationen & Salzgebäck*

5,85 €/p.P.

- ☞ mit Forelle oder Lachs

pro Stck. 2,20 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

dicke Suppen mit Baguette:

- ☞ Gulaschsuppe
- ☞ Gyrossuppe
- ☞ Hochzeitssuppe
- ☞ Italienische Gemüsesuppe

4,30 €/p.P.

„Knabbereien auf dem Tisch“

Chips, Erdnussflips, Salzstangen, Nüsse

1,70 €/p.P.

Wie wäre es mit...

und zum Schluss:

Der beliebte Klassiker

Currywurstgeschnetzeltes mit
pikanter Currysoße
Mayonnaise
und knusprigen Pommes Frites

4,30 €/p.P.

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Sommer, Sonne, laue Abende... die Verlockung für's Grillen.

Unsere Grillbuffets (ab 20 Personen)

Grillen leicht & lecker 1

marinierte Spare Rips
Nackensteaks kräftig-deftig,
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Auberginen
gebackene Kartoffeldrillinge mit
Rosmarin und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße,
Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

25,90 €/p.P

Grillen leicht & lecker 2

Nackensteaks kräftig-deftig,
zarte Hähnchenfiletsteaks, würzig mariniert
Thüringer Bratwürstchen,
deftige Schinkenkrakauer
Spieße vom Schweinerücken mit Bacon
buntes Salatbuffet, versch. Dressings
frisches Gartengemüse mit Zucchini,
Paprika & Auberginen
Hirtenkäse mit Tomate im Aromabeutel
gebackene Kartoffeldrillinge mit Rosmarin
und Meersalz
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und
frischem Basilikum
mediterraner Gurkensalat
hausgemachter Kartoffel-Pesto-Salat mit
gehobeltem, italienischem Landschinken
leichter Nudelsalat mit Mais und Kidneybohnen
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian- Relish
Cocktailsoße, Chilisoße, Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter & Kräuterbutter

27,90 €/p.P

Grillen leicht & lecker 3

frische Blattsalate
mit Hausdressing
Kartoffelsalat nach Oma's Art
Nudelsalat klassisch
Nackensteaks kräftig-deftig
Thüringer Bratwürstchen
deftige Schinkenkrakauer
Senf, Ketchup, Tomaten-Thymian Relish
Cocktailsoße, Chilisoße,
Basilikum-Pfirsich
ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter

19,90 €/p.P

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

ab 25 Personen* können Sie Getränkepauschalen buchen!

* Vollzahlern

Getränkepauschale „Mittag 1“:

Alkoholfreie Getränke:

Gourmet Mineralwasser, Limos von Coca Cola, Fanta & Sprite,
Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee von AZUL (auch koffeinfrei)
verschiedene Tees der Exklusivmarke „KEO“
Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

Biere:

Veltins Pils frisch vom Fass, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und
Köstritzer Schwarzbier

Weine nach ihrer Wahl:

Weißwein, Rotwein,
Weißherbst/Rosé
„Schloss Rheinberg Sekt“ & „Vinivision Secco“

pro angemeldete Person nur 3,90 € pro Stunde

Kinder von 0-6 Jahren sind frei

Kinder von 6-12 Jahren 1,90 € pro Stunde

Wissenswertes: Die Getränkepauschale deckt den gesamten Zeitraum während der Veranstaltung ab, vom Eintreffen Ihrer Gäste bis zum Veranstaltungsende.

**Abrechnung nach Verbrauch
ist selbstverständlich auch
möglich. Sie entscheiden!**

Getränkepauschale „Mittag 2“: (inkl. Getränke aus 1)

„Verdauerli“ und Schnäpse:

Waldmeister Likör, Kirschlikör, Jägermeister, Ramazotti, Jubiläums Aquavit, Obstler Marke Prinz
pro angemeldete Person 4,50 € pro Stunde

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Getränkepauschale „Abend 1“:

Alkoholfreie Getränke:

Gourmet Mineralwasser, Limos von Coca Cola, Fanta & Sprite, Apfelsaftschorle & verschiedene Säfte

Heißgetränke:

Premium Filterkaffee von Azul (auch Koffeinfrei)
verschiedene Tees der Exklusivmarke „Keo“
Cappuccino, Espresso, Latte Machiatto

Biere:

Veltins Pils frisch vom Fass, Becks alkoholfrei, Maisels Hefeweizen, Maisels Hefeweizen ohne Alkohol und Köstritzer Schwarzbier

Weine nach ihrer Wahl:

Weißwein, Rotwein
Weißherbst/Rosé
„Schloss Rheinberg“ Sekt & „Vinivision Secco“

pro angemeldete Person nur 4,50 € pro Stunde

Kinder von 0-6 Jahren sind frei

Kinder von 6-12 Jahren 2,20 € pro Stunde

Bei uns feiern Sie

bis 04:00 morgens!!

Getränkepauschale „Abend 2“: (inklusive Abend 1)

„Verdauerli“ und Schnäpse:

Waldmeister Likör, Kirschlikör, Jägermeister, Ramazotti, Jubiläums Aquavit, Obstler Marke Prinz
pro angemeldete Person 4,90 € pro Stunde

Getränkepauschale „Abend 3“: (inklusive Abend 1 und 2)

Long Drinks:

wie, Bacardi-Cola, Fanta-Korn, Havanna Club, Weinbrand-Cola, Whisky-Cola, Gin Tonic, Wodka-Lemon
pro angemeldete Person 5,30 € pro Stunde

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Unsere Getränkekarte im Überblick...

Mineralwasser 0,2 l	2,20 €
Mineralwasser 0,75 l	6,30 €
Coca Cola 0,2 l	2,10 €
Fanta 0,2 l	2,10 €
Sprite 0,2 l	2,10 €
Mezzo Mix 0,2 l	2,10 €
Coca Cola, etc. 0,4 l	4,00 €
Coca Cola, etc. 1,0 l	8,90 €
Zitronenlimonade 0,2 l	1,50 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	2,50 €
Orangensaft 0,2 l	2,30 €
Orangensaft 1,0 l	8,90 €
Apfelsaft 0,2 l	2,30 €
Apfelschorle 0,2 l	2,30 €
Apfelschorle 0,4 l	4,00 €
Veltins Malz 0,33 l	2,50 €
Rhabarberschorle Bio	3,50 €
Red Bull, Dose	3,50 €
<i>Biere & Schnäpse</i>	
Veltins 0,3 l	2,50 €
Veltins 0,5 l	3,90 €
Veltins Radler (Alsterwasser) 0,3 l	2,50 €
Köstritzer Schwarzbier 0,33 l	2,50 €
Maisel's Weisse – original & alkoholfrei 0,5 l	3,90 €
Jubiläums Aquavit 2cl	2,50 €
Obstler, Marke Prinz 2cl	2,80 €
Haus schnaps, Marille und Williams Birne, Prinz 2cl	2,80 €
Fernet Branca 2cl	2,50 €
Ramazotti 2cl	2,50 €
Ratzeputz 2cl	3,00 €
Heidegeist 2cl	3,00 €
Jägermeister 2cl	2,50 €
Havana Club 2cl	2,80 €
Whisky 2 cl	2,80 €
Wodka 2cl	2,50 €

Bei uns feiern Sie

bis 04:00 Uhr morgens!!

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Heißgetränke

Azul Kaffee	
Tasse	2,00 €
Kännchen	3,90 €
große Kanne	15,20 €

Azul Kaffee, koffeinfrei	
Tasse	2,00 €
Kännchen	3,90 €

Spezialitätenmarke IO von Azul Kaffee

Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,10 €
doppelter Espresso	3,30 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €
Tasse Schokolade	2,80 €
Portion Sahne	0,70 €

Teeauswahl

Ostfriesentee, Darjeeling, Pfefferminztee, Früchtetee, grüner Tee, Roibosch, etc.	
Glas	2,00 €
Kännchen	3,90 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Weißweine

Rheingau

Riesling – Kabinett – trocken 0,75l

Weingut Johannes Ohlig 19,20 €

Pfalz

Grauburgunder – trocken 0,75l

Weincontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Wind

Cuveé Weiß – Qualitätswein –
trocken 0,75l

Weingut Heinrich Vollmer 19,20 €

Chardonnay

trocken 0,75l

Weincontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Kerner Kabinett

lieblich 0,75l

Weincontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Mosel

Zeltlinger Himmelreich

Riesling – Qualitätswein –

Halbtrocken 0,75l

Weinhaus J. & H. Selbach 19,20 €

Franken

Volkacher Kirchberg

„fränkische Mundart“

Silvaner – Qualitätswein –

Trocken 0,75l

Wein Franken e.G. 19,20 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Rotweine

Deutschland Pfalz

Dornfelder – Kabinett – trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Dornfelder – halbtrocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Dornfelder - lieblich 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Fire

Cuveé Rot Qba - trocken 0,75l
Weingut Heinrich Vollmer 19,20 €

Merlot
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Spätburgunder
trocken 0,75l
Weinkontor Schloss Friedelsheim 19,20 €

Australien

Shiraz
Cabernet Premier Selection
trocken 0,75l
Weingut Lindemanns 19,20 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé – halbtrocken 0,75l
Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten 19,20 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Sekt und Seccos

Duprés Apfelsecco halbtrocken - alkoholfrei 0,75l Duprés Sektkellerei Neustadt am Rgb.	17,50 €
Schloss Rheinberg trocken 0,75l Schlosskellerei Henkel Wiesbaden	17,50 €
Schloss Rheinach halbtrocken 0,75l Sektkellerei Josef Drathen	17,50 €
Vinivision Secco trocken 0,75l Sektkellerei Reh Kenderman Bingen	17,50 €
Secco Palio von der wilden Hibiskusblüte trocken 0,75l Sektkellerei Köth Dalsheim	17,50 €

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.

Viel Spaß bei der Zusammenstellung.

Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

Für Ihre Notizen:

Wählen Sie aus jeder Produktgruppe Ihr Wunschvariante/n. Der Preis ist unten angefügt.
Viel Spaß bei der Zusammenstellung.
Für die Getränke wählen Sie aus unseren übersichtlichen Getränkepauschalen zu Ihrer vollen Kostenkontrolle.

*Wir wünschen Ihnen eine angenehme Feierlichkeit
auf dem „Lüßmann`s Hof“.*

*Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe bei der Zusammenstellung?
Rufen Sie uns an! Wir helfen Ihnen gern.*



Gerke GmbH
Im Dorfe 9
29313 Hambühren
Tel: 05084 53 43
Fax: 05084 42 68
Email: luessmannshof@t-online.de
www.luessmannshof.de

Anmerkungen:

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir **keine Haftung** für Geschenke, Wertgegenstände, technische/elektronische Geräte, Tortengestelle oder sonstige von Ihnen oder dritten Personen mitgebrachten Gerätschaften übernehmen.

AGB's Gern stellen wir Ihnen auf Wunsch die gedruckte Form der AGB's aus oder senden Ihnen diese zu.
Alternativ besteht die Möglichkeit die AGB's bei uns im Hause einzusehen.